

Rezept

Fetadip mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Fetadip mit getrockneten Tomaten, am 20.04.2024

Zutaten

50 g getrocknete Tomaten	1-2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	150 g Feta
200 g Crème fraîche	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten etwa 10 Min. in warmem Wasser einweichen. Tomaten trocken tupfen und sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Einige Blätter beiseitelegen, die übrigen fein hacken. Es sollten gut 2 EL voll sein.
2. Feta und Crème fraîche mischen, bei Bedarf mit dem Pürierstab pürieren. Knoblauch dazupressen. Kräftig pfeffern. Tomaten und Basilikum unterheben. Mit den restlichen Blättchen dekorieren. Den Dip 2-3 Std. kalt stellen.